

いぶりがっこ



生産地：秋田県

登録団体：秋田県いぶりがっこ振興協議会

農林水産大臣登録第79号



特性

パリパリとした食感、香ばしい燻しの香り和大根の甘みが一体となった独特の風味。野菜を燻して漬け物にした、日本のみならず世界でも希少な燻製食品。秋田県の特産食材として、県外での人気が高まり、全国的に野菜漬物の生産が減少する中、年々生産量を増加するなど、社会的評価が確立。

地域との結び付き

根雪期間の長い秋田の冬の常備食として、県内において伝統的に生産されてきた。「いぶりがっこ」の名称は、秋田の方言「がっこ（漬け物）」を燻したものに由来する。大根の品質や気温、湿度等に応じて火加減を調整し、全体を均一に燻す職人的な技術を地域で伝承。